Rindsbraten mit Erdapfel-Sellerie-Püree und Stöcklkraut



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Rudi Pichler

Zutaten

Rindsbraten

1,2 KG	Schulterscherzel vom Rind
2 L	Rotwein
2	Zwiebeln
1	Knolle Knoblauch
100 G	Butter
20-50 G	Mehl
50 G	Butterschmalz

10 G	Salz
2 EL	Honig
3	Lorbeerblätter
5	Wacholderbeeren

Erdapfel-Sellerie-Püree

800 G	mehlige Kartoffeln
200 G	Sellerie
100 G	Butter
ETWAS	Milch
	Salz
	Pfeffer
1 PRISE	Muskat

Stöcklkraut

1 KG	Krautkopf
20 G	Öl
50 G	Butter
2	Zwiebeln
20 G	Honig
1	Knoblauchzehe
10 G	geräuchertes Paprikapulver

250 ML	Suppe
	Salz
	Kümmel

Zubereitung

Rindsbraten

1.

Erdapfel-Sellerie-Püree

1. Für das Püree Erdäpfel und Sellerie schälen, weichkochen, abseihen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

2. Butter in einem Topf bräunen und über den Stampf gießen.

3. Salz, Pfeffer und Muskat dazu geben.

4. Je nach Konsistenz noch etwas Milch einrühren.

Stöcklkraut

1. Das Kraut über dem Strunk achteln und mit Öl einreiben.

2. Salzen und danach im Rohr bei 220°C 10 Minuten anbraten.

3. Danach ein Stück Butter dazugeben und mit Honig/Paprikapulver, geschnittenem Zwiebel und gehacktem Knoblauch einreiben.

4. Hitze reduzieren und 10 Minuten weiterbraten.

5. Zum Schluss mit der Suppe untergießen und weitere 10 Minuten braten.